

MAX BEACH

New Year's Eve

Tuesday 31.12.24

350€ pp / 380€ Premium
including drinks until 1am

Amuse Bouche & Glass of Champagne Moët Chandon

STARTERS TO SHARE

Pan seared langoustine

Herbed butter and caviar

AND

Sea Bream Ceviche

*Leche de tigre dressing, red radish, cucumber, red onion, Peruvian corn
(vegetarian option available)*

AND

Iberian Pork skewer

Glazed with Thai pepper sauce

AND

Spiced honey-glazed halloumi & fig salad (V)

Fresh figs, honey, ras el hanout, halloumi, sherry vinegar, rocket, flaked and toasted almonds

MAIN COURSE (CHOOSE ONE)

Nebraska Beef Wellington

Grilled tender-stem broccolini, herb mashed potato, Madeira red wine jus

OR

Pan Seared Red Snapper

Fresh fillet, champagne butter sauce, mange tout, potato confit

OR

Lobster risotto

Native lobster, lobster bisque

OR

Green pea risotto (V)

Fresh garden pea purée, asparagus, parmesan

DESSERT SHARING PLATE

* Amarula Crème Brulée * Red Berry Baked Cheesecake

* Mochi (Japanese frozen dessert) * Mini Churros * Seasonal fruits

DRINKS UNTIL 1AM

Standard Open Bar + Wines

WHITE: Lusco Albariño, Rias Baixas & Jose Pariente Verdejo, Rueda

RED: NININ Ribera del Duero & Baron de Ley Finca Monasterio, Rioja

ROSE: Pinot Blush, Italy & AIX, Côtes de Provence

MAX

BEACH

Nochevieja

Martes 31.12.24

350€ pp / 380€ Premium
incluido bebidas hasta la 1am

Aperitivo y Copa de Champagne Moët Chandon

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Cigala a la plancha

Servida con mantequilla de hierbas y caviar

Y

Ceviche de dorada

Leche de tigre, rábano rojo, pepino, cebolla roja y maíz peruano

Y

Brocheta de presa Ibérica

Glaseado con salsa pimienta tailandesa

Y

Ensalada de higos y halloumi (V)

Higos frescos, halloumi, miel, ras el hanout, vinagre de Jerez, rúcula y almendras tostadas

PLATO PRINCIPAL

'Wellington' de ternera de Nebraska

Solomillo, bimi a la parrilla, puré de patata a las hierbas y salsa de vino madeira

O

Pargo a la sartén

Filete fresco, salsa de mantequilla de champán, tirabeques y patatas confitadas

O

Risotto de bogavante

Bogavante nacional, bisque de bogavante

O

Risotto de guisantes verdes (V)

Puré de guisantes frescos, espárragos y parmesano

POSTRES PARA COMPARTIR

* Crème Brulée de 'Licor de Amarula' * Tarta de queso al horno con frutos rojos
* Mochi (postre helado japonés) * Mini Churros * Frutas de temporada

BEBIDAS HASTA LA 1AM

Barra libre estándar + vinos

BLANCO: Lusco Albariño, Rias Baixas & Jose Pariente Verdejo, Rueda
TINTO: NININ Ribera del Duero & Baron de Ley Finca Monasterio, Rioja
ROSADO: Pinot Blush, Italy & AIX, Côtes de Provence

MAX

BEACH

NEW YEAR'S EVE 2024 **INCLUDED DRINKS UNTIL 1AM**

BOTTLED SOFT DRINKS
WATER, STILL & SPARKLING
TEA & COFFEE

DRAUGHT BEER
BOTTLED BEER: CORONA & SAN MIGUEL

CAVA & CAVA ROSE
WHITE WINES: LUSCO ALBARIÑO, RIAS BAIXAS & JOSE PARIENTE VERDEJO, RUEDA
RED: NININ RIBERA DEL DUERO & BARON DE LEY FINCA MONASTERIO RIOJA
ROSE: PINOT BLUSH, ITALY & AIX, CÔTES DE PROVENCE

PREMIUM MIXERS
ERISTOFF VODKA
CIROC VODKA
LARIOS GIN
BEEFEATER GIN
GORDONS GIN
BALLANTINE'S WHISKY
JACK DANIEL'S
BACARDI
BACARDI ORO
MAGNO BRANDY
SELECTED LIQUORS